



Gesamt

Coopzeitung Gesamt
4002 Basel
0800 400 400
<https://www.coopzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 1'786'621
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 40
Fläche: 234'956 mm²

Auftrag: 1074713
Themen-Nr.: 558.003

Referenz: 91677941
Ausschnitt Seite: 1/6

Nr. 16 vom 16. April 2024 Coopzeitung

Coopzeitung Nr. 16



Eine Wucht, diese Zucht

**Pilze sind anspruchsvolle Lebewesen.
Ein Experte der Edelpilz-Zucht
Fine Funghi verrät, was es braucht,
damit die schönen Köpfe spriessen.**

TEXT **MARTINA TROTTMANN**
FOTOS **VALENTIN FLAURAUD**

Im Zürcher Oberland, in Gossau, befindet sich ein Pilz-Paradies. Hier züchtet die Firma Fine Funghi AG ihre Edelpilze. In mehreren Räumen mit unterschiedlichen Tempera-

tur-, Licht- und Feuchtigkeitsverhältnissen gedeiht unter anderem der aus Asien stammende Shiitake-Pilz. Beni Schneider (46) erklärt bei einem Rundgang, worauf es bei

den verschiedenen Sorten ankommt.

Der Lebensmitteltechnologe und Produktionsleiter öffnet die Tür zu einem lichtdurchfluteten Raum, voller fahrbarer Regale. Diese sind gefüllt mit schwarzbraunen Säcken. Deren Inhalt besteht aus einem kompakten Substrat aus Holzspänen, das von einem weisslichen Geflecht durchwachsen ist. «Dabei handelt es sich um das Myzel, also das feine Wurzelgewebe des Shiitake-Pilzes», sagt Beni Schneider, während er die Säcke sorgfältig kontrolliert. Rund 270 Tonnen verschiedene Pilze verlassen die Betriebsräume jedes Jahr.

Viel Erfahrung

«Wir züchten hier seit über 30 Jahren Edelpilze in Bio-Qualität – Kräuterseitlinge, Shiitake und Pioppino», sagt der Fachmann. Im aktuellen Wachstumsstadium benötigt der Shiitake vor allem eines: absolute Ruhe und ein konstantes Raumklima. Erst nach rund 15 Wochen hat sich das Myzel so weit ausgebildet und ist kraftvoll genug, dass sich schöne Fruchtkörper bilden können. «Der Fruchtkörper ist das, was man umgangssprachlich Pilz nennt, also alles, was über der Erde oder aus einem Baumstamm wächst», erklärt Beni Schneider. Damit dieser zu spriessen beginnt, braucht es beim Shiitake



Produktionsleiter Beni Schneider zeigt Coopzeitung-Redaktorin Martina Trottmann die Räume mit den Kräuterseitlingen.



EDELPLIZE

Naturaplan-Bio-Kräuterseitling

Festes Fleisch und milder Geschmack.

Serviertipp:

Knusprig gebraten auf breiten Nudeln.

Fr. 2.50 statt Fr. 2.95/100 g

(Aktion gültig bis

24. April 2024)



Naturaplan-Bio-Shiitake

Saftiger Hut mit würzigem Geschmack.

Serviertipp:

Gekocht in der Ramen-Suppe.

Fr. 3.20/100 g



Naturaplan-Bio-Mischpilze

Shiitake, Pioppino und Pleurotus.

Serviertipp:

Als Ragout auf Toast.

Fr. 5.95/125 g

Erhältlich in ausgewählten Coop-Supermärkten.

→ eine Erschütterung. «In der Natur können das Regentropfen sein oder Donner, bei uns geben wir den Startschuss, indem wir die Substratblöcke mit Wasser abbrausen.»

Danach kommen die Blöcke in den Zucht-raum, wo sich bei Zimmertemperatur und hoher Luftfeuchtigkeit die braunen Kappen bilden. Futuristisch sieht es aus, wie sie an den im Raum verteilten Gestellen hängen. «Das ist aus rein praktischen Gründen so, weil wir den Platz auf diese Weise besser ausnützen können», erklärt Beni Schneider. Nach rund sieben Tagen sind die Pilze bereit für die Ernte. Diese geschieht sorgfältig in Handarbeit mit der Schere, damit das Fleisch nicht zerdrückt wird.

Wissen aus Asien

Das Know-how, wie die Pilze am besten wachsen, hat sich das Team von Fine Funghi selbst angeeignet. Gründer Patrick Romanens (69) war ein Pionier in der Branche. Obwohl er den Betrieb inzwischen altershalber verkauft hat, steht er immer noch beratend zur Seite. «Patrick ist schlicht pilzverrückt, er erlangte enormes Wissen durch jahrzehntelanges Ausprobieren und Studienreisen nach Asien», sagt Beni Schneider.

Pilz ist nämlich mitnichten gleich Pilz. Von den Sorten, die in Gossau wachsen, mag jede komplett andere Bedingungen. Das beginnt bereits beim Substrat. Es besteht hauptsächlich aus Hartholzspänen, denen je nach Pilzsorte, die darauf wachsen soll, verschiedene Nährstoffe beigemischt werden. «Das sind zum Beispiel Mais, Soja aus der Ölproduktion oder Schalen von Sonnenblumenkernen, alles in Bio-Qualität», erzählt der Experte. Da-



Späne aus Hartholz dienen als Grundlage für das Substrat, auf dem die Pilze wachsen (o.). Mitarbeiterinnen ernten die in Büscheln wachsenden Pioppino-Pilze (r.).

nach wird die Mischung mit Wasser angefeuchtet und während zehn Stunden auf über 100 Grad Celsius erhitzt. Nach dem Abkühlen portioniert man das Substrat in atmungsaktive Beutel und impft diese in einem Reinraum mit den entsprechenden Sporen. «Es ist absolut essenziell, dass in dieser Phase keine Bakterien oder Schimmelpilze dazukommen, sonst würden sie unserem Pilz die Wachstumsgrundlage streitig machen.»

Grosse Ansprüche

Wenn alles stimmt, kann sich das Myzel nun ausbreiten. «Die Kräuterseitlinge mögen es



zu Beginn warm und dunkel im Anwachraum. Wenn die Fruchtkörper spriessen sollen, massieren wir die Beutel und schneiden sie oben auf», sagt der Produktionsleiter. Die Bewegung stellt für den Pilz eine Bedrohung dar. «Mit dem Ausbilden des Fruchtkörpers sichert er seine Vermehrung.» Auch der Kräuterseitling darf nach der Massage zügeln. Er kommt in einen Raum mit hoher Luftfeuchtigkeit und blauem Licht. Dieses hemmt das Bakterienwachstum. Nun dauert es rund zwei Wochen, bis sich

Gesamt

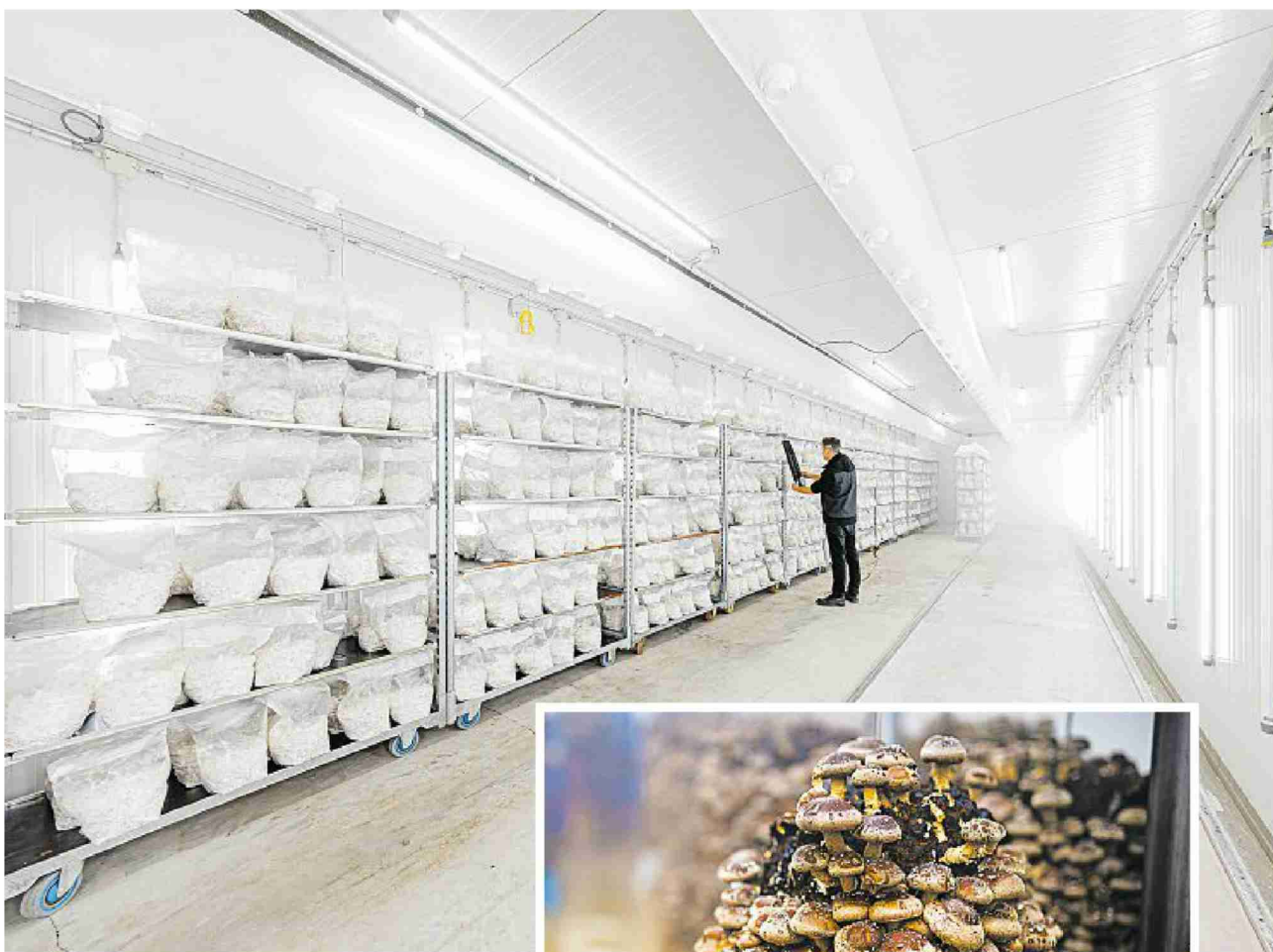
Coopzeitung Gesamt
4002 Basel
0800 400 400
<https://www.coopzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 1'786'621
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 40
Fläche: 234'956 mm²

Auftrag: 1074713
Themen-Nr.: 558.003

Referenz: 91677941
Ausschnitt Seite: 5/6



Von Pilzmyzel durchwachsene Säcke.

Kompakte Substratblöcke hängen frei im Raum, darauf wachsen Shiitake-Pilze.



Gesamt

Coopzeitung Gesamt
4002 Basel
0800 400 400
<https://www.coopzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 1'786'621
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 40
Fläche: 234'956 mm²

Auftrag: 1074713
Themen-Nr.: 558.003

Referenz: 91677941
Ausschnitt Seite: 6/6

→ die charakteristischen Stiele, im Fachjargon Füße, und die hellbraunen Hüte ausgebildet haben. Nur bei den Fruchtkörpern mit geöffnetem Hut stimmt die Qualität, so dass sie geerntet werden können. «Da sind extremes Feingefühl und Fachwissen der Pilzpfückerinnen gefragt», sagt Beni Schneider. Der Rest findet gehäckselt als Viehfutter Verwendung.

Der Pioppino – auch Samthaube genannt – wiederum mag nochmals andere Bedingungen. Sein Myzel gedeiht am besten in dunklen Säcken, in die Mitarbeitende kleine Löcher brennen. Kommen die Säcke in einen Raum mit normaler Beleuchtung, wachsen die kleinen Pilze in kompakten Büscheln aus den Löchern ans Licht.

Wenn Beni Schneider über die Vorlieben der einzelnen Sorten spricht, muss er selbst schmunzeln: «Ich stelle mir vor, dass wir es den Pilzen so richtig gemütlich machen, die sitzen quasi auf dem Sofa und wir schauen, dass immer perfekte Bedingungen herrschen.»

Pilze gibt es also nur, wenn die Voraussetzungen stimmen. Obwohl Beni Schneider die Theorie der Aufzucht bestens kennt, bleibt ein kleiner Rest Geheimnis zurück: «Manchmal machen wir alles richtig und trotzdem ist eine Ernte nicht so toll, das ist eben die Natur.» Nachdem er so viel Wissen übers Pilzezüchten preisgegeben hat, kommt der Fachmann beim Thema Pilz-Zubereitung richtig ins Schwärmen. Am liebsten mag er Shiitake, leicht angebraten und scharfgewürzt. «Aber auch paniert schmecken sie total fein. Damit mache ich meiner Familie immer eine Freude.» ●